

---

## 關於捕魚及食魚的健康公告 舊金山灣垂釣魚類臨時公告

---

加州環境保護署環境健康危害評定處 (California Environmental Protection Agency, Office of Environmental Health Hazard Assessment) 對舊金山灣於1994年完成的一項試驗性研究報告—“舊金山灣魚體組織的污染情況”一進行了初步審核。該項研究表明，魚體組織內化學污染物含量有所增加。根據研究結論，環境健康危害評定處 (Office of Environmental Health Hazard Assessment) 現在發佈涉及食用舊金山灣若干魚類的臨時公告。

- 成年人食用舊金山灣垂釣魚類每月最多不得超過二次。\*
- 成年人不應食用超過35英寸的條紋石鯧 (striped bass)。
- 孕婦或可能懷孕婦女、哺乳中婦女，以及六歲以下兒童每月食用不得超過一次，並且不得食用大鯊魚 (shark) (超過24英寸) 或大條紋石鯧 (striped bass) (超過27英寸)。
- 本公告不適用於舊金山灣捕獲的鮭魚 (salmon)、鰻魚 (anchovies)、鲱魚 (herring) 及胡瓜魚 (smelt)，其它在海洋捕獲的垂釣魚類，或商品魚類。

本公告取代關於舊金山灣條紋石鯧 (striped bass) 的現行規定，但並不取消最近為 Richmond 港口水道區域發佈的公告。

凡遵從本公告臨時指導方針者，將能避免研究報告所指出的魚體所含化學物質的潛在危害。環境健康危害評定處 (Office of Environmental Health Hazard Assessment) 的科學家們對捕釣和食用舊金山灣魚類另還提出以下一些簡單的意見：(1) 分散釣魚地點；(2) 少量食用多種不同魚類，避免集中大量食用某種可能污染物含量較高的魚類；(3) 把魚洗淨，去除內臟，只吃魚肉；(4) 剝掉魚皮，去除油脂；(5) 把魚放在架子上焙、烤或蒸；(6) 烹製後把汁液倒掉。

本臨時食用公告的發佈是基於對受到甲基汞 (methylmercury)、多氯聯苯 (PCBs)、戴奧辛 (dioxins) 及DDT一類殺蟲劑等污染的舊金山灣垂釣魚類對人體健康影響的關注。我們對長期食用魚類所產生的後果最關心的是：主要由於過分接觸甲基汞或多氯聯苯而對成長中的胎兒、嬰兒和幼兒可能造成的神經中毒 (如精神和運動神經發育損害) 以及由於接觸多氯聯苯、戴奧辛和殺蟲劑而增加致癌可能性。胎兒、嬰兒和幼兒的神經系統顯示出較大的刺激感受器病理性。因此，對幼兒以及可能把污染體傳遞給其胎兒和嬰兒的孕婦及哺乳中婦女的食用建議較為嚴格。

雖然本公告僅以對研究報告資料的初步審核為依據，環境健康危害評定處 (Office of Environmental Health Hazard Assessment) 認為目前有必要發佈這些臨時指導方針。在環境健康危害評定處 (Office of Environmental Health Hazard Assessment) 與其它公共機構對研究報告共同作出全面評估之後，將會發佈更為具體的公告及建議。

如需進一步瞭解詳情，請撥電話(916)324-7572，向環境健康危害評定處 (Office of Environmental Health Hazard Assessment) 查詢。

---

\* 一名體重154磅 (70公斤) 的人吃一頓魚的一般分量是八兩生魚。該分量應按體重而調節。大致來說，每二十磅體重折合一兩魚。按此標準推算，一名體重40磅的兒童吃一頓魚的分量是二兩生魚。